# Tacos de carne y verduras por Alicante




Tiempo de preparación: 45 Min

## Ingredientes

**Cebolla**: 1 Unidad
**Ají Triturado ALICANTE**: 1/2 cdita
**Carne picada especial**: 420 g
**Pimiento verde**: 1 Unidad
**Pimienta Negra Molida ALICANTE**: 1/4 cdita
**Tortillas para tacos sin sal**: 12 Unidades
**Ajo Triturado Deshidratado ALICANTE**: 1/4 cdita
**Azúcar blanca**: 1/4 cdita
**Cebolla Deshidratada ALICANTE**: 1/4 cdas
**Lechuga**: 100 g
**Tomate**: 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Tomar 2 tomates y procesarlos hasta lograr un puré
- Reservar.
- Cortar los *tomate* restantes en pequeños cubos (pelados y sin semillas)
- Reservar.
- *Pelar* y cortar la *cebolla* en finos aros
- Reservar.
- Cortar el *pimiento* y la *lechuga* en tiras muy finas
- Reservar.
- En una cazuela antiadherente cocinar la carne hasta *dorar*.
- Retirar el exceso de grasa.
- Agregar el puré de tomates, la *Cebolla*, el *Ajo* y el *Ají* Triturado ALICANTE.
- Integrar bien y añadir el azúcar y la Pimienta Negra Molida ALICANTE
- Mezclar.
- Cocinar a fuego suave durante 20 minutos o hasta que la preparación espese, revolviendo de vez en cuando
- Reservar.
- Calentar las tortillas en una sartén antiadherente, parrilla o *plancha* a fuego moderado o en microondas.
- Disponer la mezcla de carne sobre las tortillas calientes y sobre ello, el *pimiento*, la *cebolla*, los tomates y la *lechuga*
- Doblar la tortilla y servir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-verdura**